

# Índice

<b>1</b>	<b>Información técnica</b>	<b>2</b>
1.1	Descripción general	2
1.2	Datos técnicos	2
1.3	Datos eléctricos	2
1.4	Volumen de suministro	2
<b>2</b>	<b>Colocación y puesta en marcha</b>	<b>3</b>
2.1	Emplazamiento	3
2.2	Conectar el aparato a la corriente de la red	3
2.3	Aparato fuera de uso	3
<b>3</b>	<b>Advertencias de seguridad</b>	<b>4</b>
	Indicaciones sobre las placas de advertencia	4
3.2	Limpieza del aparato	4
3.3	Fusibles	5
3.4	Marca CE	5
3.5	Ventilador	5
<b>4</b>	<b>Protección contra fallos de tensión</b>	<b>5</b>
4.1	Fallo de la tensión de la red	5
<b>5</b>	<b>Programas de cocción</b>	<b>6</b>
5.1	Descripción general de los programas de cocción y la pantalla	6
5.2	Aumento de la temperatura	6
5.3	Funciones de teclas en Función On, Int-Prog y Ejec-Prog	7
5.4	Modo Int-Prog, Seleccionar programa, Modificar valores del programa	9
5.5	Modo Ejec-Prog, programa iniciado	9
<b>6</b>	<b>Programas de Servicio</b>	<b>10</b>
6.1	Funciones de las teclas en el modo Servicio	10
6.2	Servicio nº 1 Velocidad del elevador	10
6.3	Servicio nº 2 Tiempo de señalización	11
6.4	Servicio nº 3 Función tecla STOP	11
6.5	Servicio nº 4 Contador de horas de funcionamiento totales	11
6.6	Servicio nº 5 Contador de horas de funcionamiento de la mufla de cocción	12
6.7	Servicio nº 6 Consultar el nº de aparato	12
6.8	Servicio nº 7 Consultar el nº de software	12
6.9	Servicio nº 8 Línea directa de asistencia telefónica	12
6.10	Servicio nº 9 Ajuste de la temperatura con sonda de plata	13
6.11	Servicio nº 10 Ajuste automático de la temperatura	15
6.12	Servicio nº 11 Guardar datos del proceso	15
6.13	Servicio nº 12 Pantalla claridad / contraste	16
6.14	Servicio nº 13 Ajuste de la hora	16
6.15	Servicio nº 14 Formato fecha - hora	17
6.16	Servicio nº 15 Valores básicos de servicio	17
6.17	Servicio nº 16 Cargar en la memoria los valores básicos del programa	18
6.18	Servicio nº 17 Borrar datos del proceso	18
6.19	Servicio nº 18 Escribir / leer parámetros del programa	19
6.20	Servicio nº 19 Escribir / leer parámetros de servicio	20
6.21	Servicio nº 20 Selección del idioma	20
6.22	Mensajes de error Error 01 - Error 29	21
<b>7</b>	<b>Transferencia de datos</b>	<b>22</b>
7.1	Activar el almacenamiento de datos	22
<b>8</b>	<b>Tablas de cocción para VITA INCERAMAT</b>	<b>23</b>

## 1 Información técnica

### 1.1 Descripción general

- 100 programas de cocción libremente programables
- Pantalla gráfica iluminada
- Proceso de cocción claro y controlable
- Máxima precisión de la temperatura
- Programa de ajuste de la temperatura con sonda de plata
- Ajuste automático de la temperatura
- El programa no se interrumpe en caso de fallo de la tensión de la red < 10 seg.
- Indicación en pantalla en caso de fallo de la tensión de la red > 10 seg.

### 1.2 Datos técnicos

Ancho: 240 mm

Fondo: 340 mm

Alto: 480 mm

Carcasa: Acero / acero inoxidable

Peso: 14 kg

Cámara de cocción – dimensiones útiles: Diámetro: 90 mm

Alto: 55 mm

Cámara de cocción - Temperatura: máx. 1.200 °C

### 1.3 Datos eléctricos

Conexión eléctrica: 230 voltios corriente alterna 50 Hz

Consumo de potencia: máx. 1.500 vatios

Clasificación: Clase de protección 1

### 1.4 Volumen de suministro

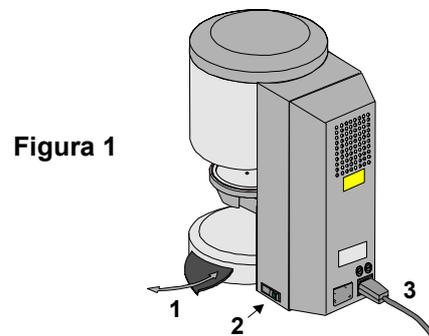
El aparato completo está embalado en una caja de cartón especial, con:

- 1 unidad de mando
- 1 base de cocción
- 1 cable de conexión
- 1 pinza para hornos
- 1 instrucciones de uso

## 2 Colocación y puesta en marcha

### 2.1 Emplazamiento

- Colocar el aparato en un local seco y con calefacción, de manera que la distancia hasta la pared más próxima sea como mínimo de 25 cm.
- En caso de temperaturas por debajo de 15 °C (por ejemplo después de un transporte), dejar reposar el aparato a temperatura ambiente durante unos 30 minutos.
- Procurar que la base donde se coloque sea resistente a la temperatura. La radiación y el calentamiento del aparato no sobrepasan valores que puedan ser peligrosos. Sin embargo, no se puede descartar que las superficies delicadas de muebles y los contrachapados destiñan ligeramente a lo largo del tiempo, debido a la acción térmica constante.
- Evitar la exposición del aparato a la luz solar directa.
- No se deben colocar materiales combustibles en el radio de acción del aparato.
- No se debe colocar la unidad de mando en el área de radiación térmica directa de la cámara de cocción.

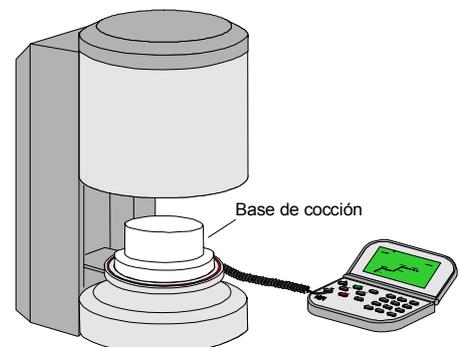


### 2.2 Conectar el aparato a la corriente de la red

Atención: Antes de ponerlo en marcha, lea el punto 3 de las advertencias de seguridad.

- Conectar el aparato a la red con el cable de conexión (3) suministrado (fig. 1) Evitar la conexión a enchufes de distribución con alargadera; en caso de sobrecarga existe peligro de incendio.
- Conectar la unidad de mando en el lateral del aparato y abrir la tapa (fig. 2). No se debe colocar la unidad de mando en el área de radiación térmica directa de la cámara de cocción.
- Poner el aparato en marcha con el interruptor principal (fig. 1, punto 2); el elevador se coloca en su posición inferior.
- Colocar la base de cocción sobre el plato del elevador (fig.2).

**Figura 2**



### 2.3 Aparato fuera de uso

Cuando el aparato no esté en uso, el elevador  debe estar introducido en la cámara de cocción y el aparato debe estar desconectado con el interruptor general (ver fig. 1, punto 2). El cierre de la cámara de cocción protege el aislamiento y evita la absorción de humedad

### 3 Advertencias de seguridad

Para su propia seguridad, rogamos lea íntegramente las siguientes indicaciones técnicas antes de poner el aparato en marcha.

#### 3.1 Indicaciones sobre las placas de advertencia

Este símbolo indica tensión peligrosa.  
Antes de abrir el aparato hay que desenchufar el conector (fig. 3) de la red.



**Precaución con la tapa trasera abierta: Con el aparato desconectado puede haber una tensión remanente de hasta 400 voltios en piezas situadas en el área de la fuente de alimentación sobre la platina.**

Queda excluida la responsabilidad del fabricante por accidentes sufridos por el usuario con el aparato abierto.

Figura 3

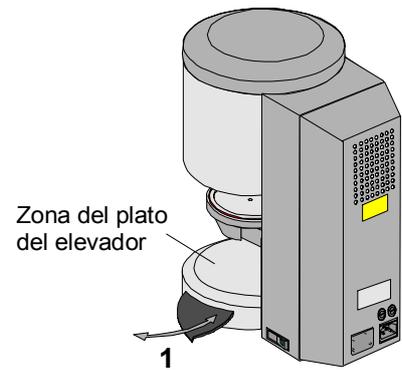
**Atención:** No dejar objetos debajo del plato del elevador.  
Al poner el aparato en marcha el elevador se desplaza a la posición inferior (fig. 3)



Para colocar objetos de cocción, utilizar las bandejas extraíbles laterales (fig. 3, punto 1).

No poner en marcha el aparato sin haber colocado la base de cocción (fig. 2).

En el servicio continuo (temperatura final máxima, tiempo de cocción máximo) algunas piezas de la cámara de cocción pueden alcanzar temperaturas muy altas (más de 70°C).



No meter la mano en la cámara de cocción abierta con el conector conectado, pues se corre el riesgo de tocar piezas que llevan tensión o están muy calientes.

#### 3.2 Limpieza del aparato

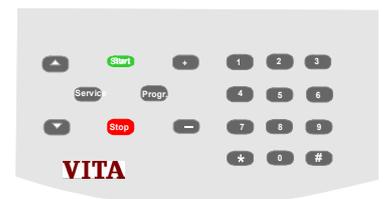
¡¡Desconectar el conector de la red antes de cada limpieza (fig. 3)!!

No es necesario limpiar el interior de la cámara de cocción; la limpieza periódica de la carcasa con un paño húmedo contribuye a la seguridad de funcionamiento.

No accionar las teclas de la unidad de mando con objetos calientes, por ejemplo pinzas.

Limpiar la unidad de mando únicamente con un paño o pincel seco.

No utilizar detergentes ni líquidos inflamables en ningún tipo de trabajo de limpieza.

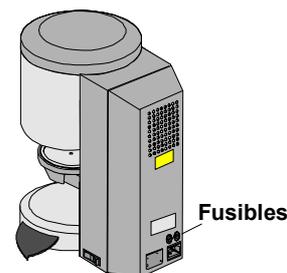


### 3.3 Fusibles

En la parte trasera de la máquina se encuentran 2 fusibles. Las placas de características proporcionan datos de los fusibles incorporados. No se deben instalar fusibles con valores diferentes.

T1 H 250 V

T 8 H 250 V



### 3.4 Marca CE



La marca CE indica de forma legalmente vinculante que el aparato cumple con los requisitos básicos - con la directiva 73 / 23 / CE (Norma de baja tensión) así como con la directiva 89 336 / CE (Norma de la compatibilidad electromagnética).

### 3.5 Ventilador

El aparato cuenta con un ventilador que, después de comenzar un programa de cocción, se conecta a ½ potencia con una temperatura de entre 605° C y 800° C en la cámara de cocción y después a pleno rendimiento hasta el final del programa y el enfriamiento a 600 ° C. El ventilador evita un calentamiento excesivo del aparato y contribuye a la seguridad general de la máquina. En caso de fallo del ventilador aparece un mensaje de error en la pantalla (ver indicaciones de error). Por razones de seguridad, no se debe utilizar el aparato sin el ventilador.

La tapa superior de la cámara de cocción y las aberturas de la tapa posterior no deben estar taponadas u obstruidas.

## 4 Protección contra fallos de tensión

### 4.1 Fallo de la tensión de la red

El aparato dispone de una protección contra fallos de tensión. Este dispositivo evita una interrupción del programa, y por tanto un error de cocción, cuando hay un breve fallo de la tensión de red. La protección contra fallos de tensión se activa en cuanto la tensión de red queda interrumpida durante un programa de cocción en marcha.

En caso de un tiempo de fallo de tensión inferior a 15 seg., el programa continúa y no es interrumpido.

La pantalla indica el fallo 09 (ver las indicaciones de error). Al pulsar la tecla Stop se borra la indicación de fallo y la pantalla vuelve a mostrar los datos de la ejecución del programa.

**Error 9**  
Interrupción del programa  
Confirmar (Stop)

En caso de un tiempo de fallo de tensión superior a 15 seg., el programa es interrumpido y en la pantalla se indica el fallo 08 (ver las indicaciones de error). Al pulsar la tecla Stop se borra la indicación de fallo.

**Error 8**  
Interrupción del suministro eléctrico  
Confirmar (Stop)

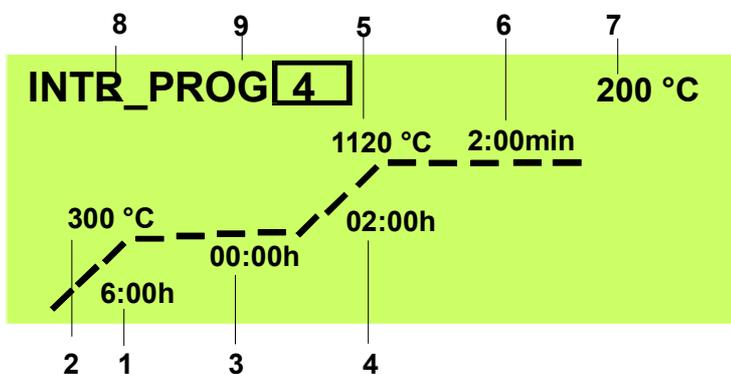
## 5 Programas de cocción

### 5.1 Descripción general de los programas de cocción y la pantalla

Puede escoger entre 100 programas de cocción libremente programables. Los programas contienen los siguientes parámetros ajustables:

1	Programas de cocción	nº 1 - 100	
			<b>Modo Int-Prog</b> (modificar/introducir valores de programa) o
1	1 <sup>er</sup> aumento de temperatura	00:10 horas - 06:00 horas.	
2	1 <sup>a</sup> temperatura	100°C - 300°C	
3	1 <sup>er</sup> tiempo de mantenimiento	00:00 horas - 06:00 horas.	
4	2 <sup>o</sup> aumento de temperatura	00:10 horas - 06:00 horas	
5	Temperatura final	máx. 1.200°C	
6	2 <sup>o</sup> tiempo de mantenimiento de la temperatura final	00:00 - 06:00 horas	
7	Indicación de la temperatura en la cámara de cocción hasta	1.200 °C	
8	Indicación del programa		
9	Campo de introducción para el nº de programa		

La indicación de los tiempos se realiza en horas y minutos



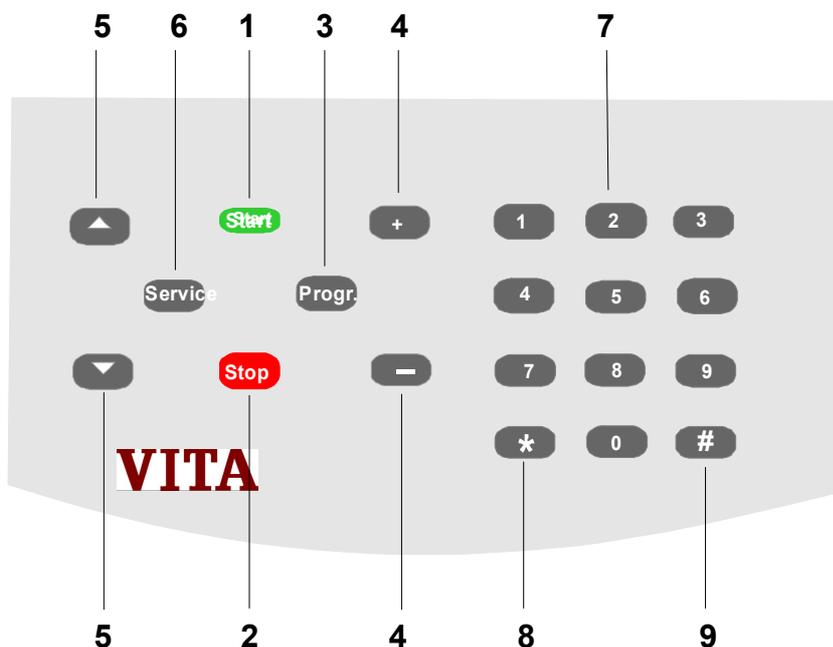
### 5.2 Aumento de la temperatura

En el *modo Int-Prog* (programa seleccionado) se indica el aumento de la temperatura en horas/min.

El valor de introducción se puede elegir entre 00:10 horas y 06:00 horas.

Las entradas incorrectas se indican con un zumbido.

### 5.3 Funciones de teclas en Función On, Int-Prog y Ejec-Prog



Modo: On                    Aparato encendido, elevador en la posición inferior, ningún programa activo  
**Int-Prog:**                Programa seleccionado  
**Ejec-Prog:**               Programa iniciado

- 1 **Start**    *Modo Int-Prog:* Inicio programa (se almacenan los valores previamente modificados)  
*Modo Ejec-Prog:* sin función
- 2 **STOP**    *Modo Int-Prog:* vuelve a la pantalla Temperatura de la cámara de cocción/Hora y fecha, si se muestra el campo de introducción para nº de programa o bien si se muestra el campo de introducción para el valor de programa, posteriormente vuelve al campo de introducción para nº de programa  
*Modo Ejec-Prog:* Interrupción del programa de cocción
- 3 **Prog**    *Modo On:* Activa el modo Int-Prog, se activa el último programa seleccionado  
*Modo Int-Prog:* sin función  
*Modo Ejec-Prog:* sin función
- 4 **+**    *Modo On:* sin función  
*Modo Int-Prog:* Modificación nº programa y valores de programa, más/menos
- *Modo Ejec-Prog:* sin función

- 5  *Modo On:* Accionamiento manual elevador arriba/abajo  
*Modo Int-Prog:* Selección de las secciones del programa.  
 Después de modificar un valor, guardarlo y activar la siguiente sección del programa



*Modo Ejec-Prog:* Accionamiento manual elevador arriba/abajo

- 6  *Modo On:* Activa los programas de Servicio (ver Programas de Servicio)  
*Modo Int-Prog:* Activa la pantalla de introducción de los parámetros de vacío  
 Activa la pantalla de introducción de los parámetros de enfriamiento  
 Activa la pantalla de introducción de las posiciones del elevador par el secado previo  
*Modo Ejec-Prog:* sin función



- 7 *Modo On :*  hasta  sin función  
*Modo Int-Prog:*  hasta  Introducción nº de programa y valores de programa  
*Modo Ejec-Prog:* sin función

- 8  *Modo On:* sin función  
*Modo Int-Prog:* restaurar valor – borrar introducción de prog.  
*Modo Ejec-Prog:* sin función

- 9  *Modo On:* sin función  
*Modo Int-Prog:* Guardar el valor modificado y activar la siguiente sección del programa.  
*Modo Ejec-Prog:* sin función

### 5.4 Modo Int-Prog, Seleccionar programa, Modificar valores del programa

Condición previa: *Modo On*, plato del elevador en la posición inferior, ningún programa activo.

**Prog** se muestra el último programa activado, p. ej. n° 4 el campo activo para la introducción está destacado con un marco.

**Start** se inicia el programa (modo Ejec-Prog)

*o bien*

#### Modificar n° de programa

- Introducir el nuevo n° de programa con las teclas (2) o seleccionarlo con las teclas (1).
- Confirmar el programa con la tecla (3).

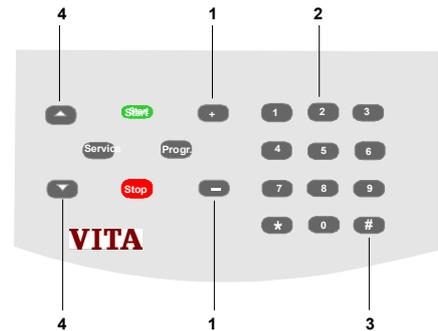
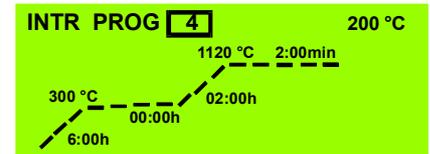
**Start** Se inicia el programa

*o bien*

#### Seleccionar valores del programa

- seleccionar el valor de programa deseado con la tecla (4) (valor enmarcado)
- introducir el valor con las teclas (2)
- guardar el valor con la tecla (3) o la tecla (4)

**Start** Se inicia el programa



### 5.5 Modo Ejec-Prog, programa iniciado.

Condición previa: *Modo On*, plato del elevador en la posición inferior, ningún programa activo.

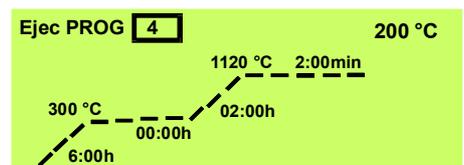
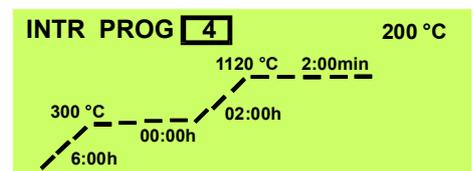
Modo Int-Prog seleccionado  
(Programa seleccionado, véase el punto 7.5)

Iniciar el programa con la tecla **Start**.

El progreso del programa puede apreciarse gracias a la cuenta atrás del tiempo correspondiente.

Por motivos de seguridad, el elevador no se desplaza automáticamente hasta la posición inferior una vez finalizado el programa.

Desplazar el elevador a la posición inferior pulsando la tecla .



## 6 Programas de Servicio

### 6.1 Funciones de las teclas en el modo Servicio

Condición previa: Modo On, plato del elevador en la posición inferior, ningún programa activo.

**Service**

- Activar el modo Programas de Servicio, inicio con nº 1
- Guardar las modificaciones y terminar el programa de servicio.

**SERVICIO 1**  
**Velocitat del elevador**  
 15 seg. 15 seg.  
 ▲ ▼



Modificaciones de valores o introducción con las teclas



Selección para On = tecla 1 o tecla más  
 Selección para Off = tecla 0 o tecla menos



Guardar las modificaciones y activar el siguiente programa de servicio.



una pulsación, restaurar el valor modificado.  
 dos pulsaciones, terminar el programa de servicio.

### 6.2 Servicio nº 1 Velocidad del elevador

Pulsar **Service**

la pantalla muestra los valores seleccionados hasta el momento, p. ej.

**SERVICIO 1**  
**Velocitat del elevador**  
 15 seg. 15 seg.  
 ▲ ▼



Estas teclas permiten escoger entre velocidades de extracción e introducción, el valor seleccionado se muestra enmarcado y puede ser modificado.

Valores admisibles: Introducción: aprox. 6 - 16 seg.  
 Extracción: aprox. 6 - 16 seg.

**Service**

guardar y Finalizar

**o bien**



guardar y activar el siguiente programa de servicio.

**Atención:** A fin de determinar la velocidad adecuada, el elevador se desplaza hasta la posición superior o inferior al cabo de aprox. 5 segundos después de seleccionar Modificación del valor.

### 6.3 Servicio nº 2 Tiempo de señalización

**Service** y a contin 

Pulsar hasta que se indique Servicio nº 2.  
La pantalla muestra los valores seleccionados hasta el momento.

**SERVICIO 2**  
**TIEMPO DE SENALIZACIÓN:**



05 seg.



Valores admisibles: 0 - 20 seg.

**Service**

guardar y Finalizar  
**o bien**



guardar y activar el siguiente programa de servicio.

### 6.4 Servicio nº 3 Función tecla STOP

**Service** y a contin 

Pulsar hasta que se indique Servicio nº 3.  
La pantalla muestra los valores seleccionados hasta el momento.

**SERVICIO 3**  
**PULSACIONES DE LA TECLA STOP**

Stop 1x



Modificaciones de valores

Valores admisibles: 1 = Interrupción programa 1 pulsación  
2 = Interrupción programa 2 pulsaciones

**Service**

guardar y Finalizar  
**o bien**



guardar y activar el siguiente programa de servicio.

### 6.5 Servicio nº 4 Contador de horas de funcionamiento totales

**Service** y a contin 

Pulsar hasta que se indique Servicio nº 4.  
La pantalla muestra las horas totales de funcionamiento del aparato (ejemplo)

**SERVICIO 4**  
**HORAS DE FUNCIONAMIENTO**  
00060 h

**Service**

Finalizar  
**o bien**



activar el siguiente programa de servicio.

## 6.6 Servicio nº 5 Contador de horas de funcionamiento de la mufla de cocción

**Service** y a contin 

Pulsar hasta que se indique Servicio nº 5.  
La pantalla muestra las horas de funcionamiento de la mufla de cocción (ejemplo)

**SERVICIO 5**  
**HORAS DE COCCIÓN**  
00020 h

**Service** Finalizar  
**o bien**



activar el siguiente programa de servicio.

## 6.7 Servicio nº 6 Consultar el nº de aparato

**Service** y a contin 

Pulsar hasta que se indique Servicio nº 6.  
La pantalla muestra el nº del aparato.

**SERVICIO 6**  
**No DEL APARATO**  
010050

**Service** Finalizar  
**o bien**



activar el siguiente programa de servicio.

## 6.8 Servicio nº 7 Consultar el nº de software

**Service** y a contin 

Pulsar hasta que se indique Servicio nº 7.  
La pantalla muestra el nº del software.

**SERVICIO 7**  
**VERSIÓN SOFTWARE**  
Corealnc: V6.4  
Ctrlnc: V 1.1

Core = nº software placa base  
Ctrl = nº software unidad de mando

**Service** Finalizar  
**o bien**



activar el siguiente programa de servicio.

## 6.9 Servicio nº 8 Línea directa de asistencia telefónica

**Service** y a contin 

Pulsar hasta que se indique Servicio nº 8.  
La pantalla muestra el Tel. \* 49 (0) 7761/562222

**SERVICIO 8**  
**LÍEA DIRECTA**  
\*49(0) 7761 - 562222

**Service** Finalizar  
**o bien**



activar el siguiente programa de servicio.

## 6.10 Servicio nº 9 Ajuste de la temperatura con sonda de plata

Con este programa y el juego de sondas de plata VITA ( VITA - referencia B 230 ) se puede comprobar la temperatura dentro de la cámara de cocción y se puede volver a ajustar dentro de un margen de más/menos 20°C.

Cuando se hace un ajuste es imprescindible respetar las instrucciones para la realización del ensayo con la sonda de plata (instrucciones en el juego de sondas de plata). Las desviaciones conducen a mediciones falsas y por tanto a ajustes erróneos.

### Atención:

Sólo se guardará un valor modificado (Temp-Offset) si se ha iniciado el programa pulsando la tecla "Start".

Si no se desea ejecutar un programa, se puede interrumpir el programa pulsando la tecla "STOP", el valor modificado permanece guardado.

Pulsar **Service** y a contin  hasta que se indique Servicio nº 9.

Con las teclas



ajustar Temp. – Offset a „ 0 „

**SERVICIO 9**  
**AJUSTE TEMPERATURA**  
Temp. - Offset : 0°C

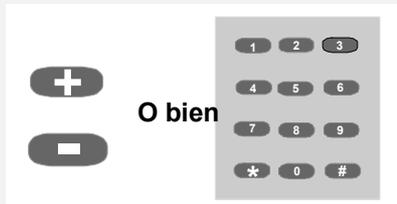
### Verificar los valores del programa:

**Prog**

Verificar los valores del programa,



Seleccionar/modificar los valores del programa con las teclas



el programa debe incluir los siguientes valores:

- 1. Aumento de la temperatura 0 0:00 h
- 1. Temperatura 600 °C
- 2. Aumento de la temperatura 00:06 h
- Temperatura final 955 °C
- Tiempo de mantenimiento de la temperatura final 00:03 h

Los valores modificados deben confirmarse/guardarse con la tecla 

o bien



**Stop**

Finalizar Verificación/Introducción de valores del programa

Iniciar programa: se guarda el valor introducido

*Colocar la sonda de plata sobre el plato del elevador*

Pulsar  , el programa se inicia

***Al terminar el programa se emite un sonido de aviso***



Sonido de aviso desactivado

*Punto de fusión de la sonda de plata correcto  
(la plata debe estar ligeramente fundida)*



el programa termina

***o bien***

*el punto de fusión de la sonda de plata no es correcto*





Modificación de la temperatura p. ej. más 10°C  
(margen más/menos 20°C)

a continuación



El programa se inicia - véase a este respecto \* ***Al terminar el programa se emite un sonido de aviso.***

Si se ha alcanzado el punto de fusión de la sonda de plata, se termina el

programa pulsando la tecla  .

Con este valor se corrige la regulación de la temperatura, y con ello la temperatura en la cámara de cocción.

### ***Juego de sondas de plata VITA - referencia B 230***

El juego de sondas de plata VITA para la comprobación de la temperatura contiene:

Descripción

- Base de cerámica
- 3 barras de plata, cada una de 70 mm de longitud y 1,5 mm  $\varnothing$
- Descripción

### 6.11 Servicio nº 10 Ajuste automático de la temperatura

El ajuste automático de la temperatura comienza después de poner el aparato en funcionamiento, a intervalos de 100 horas de funcionamiento de la mufla de cocción. En el curso del proceso, la pantalla muestra durante unos 15 segundos la indicación Auto Electrónica.

Para ello deben darse las siguientes condiciones:

Ajuste automático de la temperatura en ON

- Acumuladas 100 horas de funcionamiento de la mufla de cocción
- Temperatura inferior a 50° C dentro de la cámara de cocción

Este ajuste de la temperatura tiene en cuenta o bien corrige todas las desviaciones ocurridas en los componentes electrónicos en el circuito de medición de la temperatura.

De esta manera se consigue un ajuste constante de la temperatura de +/- 1° C, incluso con tiempos prolongados de funcionamiento del aparato.

**Seleccionar el programa de servicio:**

**Service** y a contin  Pulsar hasta que se indique Servicio nº 10.

con la tecla  seleccionar ON

*o bien*

con la  tecla seleccionar OFF **Service** Finalizar

*o bien*



guardar y activar el siguiente programa de servicio.

**SERVICIO 10**  
AJUSTE AUTOM. ELECTR: TEMP  
ON 00020 h

### 6.12 Servicio nº11 Guardar datos del proceso

(Sólo posible en combinación con el programa para PC adicional)

**Service** y a contin  Pulsar hasta que se indique Servicio nº 11.

con la tecla  seleccionar ON

*o bien*

con la tecla  seleccionar OFF **Service** Finalizar

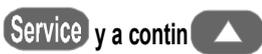
*o bien*



guardar y activar el siguiente programa de servicio.

**SERVICIO 11**  
GUARDAR DATOS PROCESO  
OFF

### 6.13 Servicio nº 12 Pantalla claridad / contraste



Pulsar hasta que se indique Servicio nº 12.  
La pantalla muestra los valores seleccionados hasta el momento

**SERVICIO 12**  
**AJUSTES PANTALLA**  
Clariad : 60 %  
Contraste: 60 %



oder

Estas teclas permiten seleccionar entre la claridad y el contraste, el valor seleccionado se subraya y a continuación puede ser modificado.



Valores admisibles:  
Claridad: 0 - 100 %  
Contraste : 0 - 100 %



Guardar valores modificados



y Finalizar

**o bien**



guardar y activar el siguiente programa de servicio.

### 6.14 Servicio nº 13 Ajuste de la hora



Pulsar hasta que se indique Servicio nº 13.

**SERVICIO 13**  
**HORA FECHA**  
15 :05  
01 -12 -2002



oder

Estas teclas le permiten seleccionar entre hora (hora – minutos), día, mes y año; el campo seleccionado se puede modificar.

El orden y la presentación de los parámetros dependen del formato de hora y fecha ajustado en el Servicio nº 14.

Valores admisibles:

Horas: 0 - 24 (0 - 12 am, 0 - 12 pm)

Minutos: 0 - 60

Mes: 1 - 12

Día: 1 - 31

Año: hasta 2099



Guardar valores modificados



y Finalizar

**o bien**



guardar y activar el siguiente programa de servicio.

### 6.15 Servicio nº 14 Formato fecha - hora

**Service** y a contin  Pulsar hasta que se indique Servicio nº 14.

**SERVICIO 14**  
**FORMATO HORA FECHA**  
**HORA: 15 : 05**  
**Fecha: DD-MM-AA**

 **oder**

 Estas teclas permiten seleccionar entre hora y fecha.

 +

 Guardar modificaciones

**Service** y Finalizar

**o bien**



 guardar y activar el siguiente programa de servicio.

### 6.16 Servicio nº 15 Valores básicos de servicio

**Atención: Al ejecutarse este programa, los valores introducidos personalmente en los distintos campos se sobrescriben con los valores recomendados de fábrica.**

Ajustes básicos de programa predeterminados de fábrica para:

Servicio nº 1	Velocidad del elevador,	= 10	= <b>14</b>
Servicio nº 2	Tiempo para el zumbador	5 seg	
Servicio nº 3	Interrupción programa de cocción	1 pulsación de Stop	
Servicio nº 9	Ajuste de la temperatura con sonda de plata	Temp -Offset = 0	
Servicio nº 10	Ajuste automático de la temperatura	ON	
Servicio nº 11	Guardar datos del proceso	OFF	
Servicio nº 12	Pantalla claridad contraste	60 % 60 %	

**Cargar en la memoria los ajustes básicos del aparato:**

**Service** y a contin  Pulsar hasta que se indique Servicio nº 15. La pantalla muestra p. ej. 0067h esto significa: la última vez que se realizó fue tras 0067 horas de funcionamiento.

**SERVICIO 15**  
VALEROS BÁSICOS SERVICIO  
0067 h man

man = realizado manualmente (con progr. nº 15)  
o bien auto = automático (sólo con la placa nueva)

Mantener la tecla  pulsada por espacio de 5 seg., o bien  ( el tiempo transcurre en la pantalla), sólo una vez transcurrido se cargan en la memoria los ajustes básicos del aparato.

**Service** Finalizar

**o bien**



activar el siguiente programa de servicio.

**6.17 Servicio nº 16 Cargar en la memoria los valores básicos del programa**

**Service** y a contin  Pulsar hasta que se indique Servicio nº 16. La pantalla muestra p. ej. 0020h esto significa: la última vez que se realizó fue tras 0020 horas de funcionamiento.

**SERVICIO 16**  
VALEROS BÁSICOS PROGRAMA  
0020h man

man = realizado manualmente (con progr. nº 16)  
o bien auto = automático (sólo con la platina nueva)

**cargar en la memoria con la tecla**

Mantener la tecla  pulsada por espacio de 5 seg., o bien  ( el tiempo transcurre en la pantalla), sólo una vez transcurrido se carga la tabla de cocción en la memoria.

**Service** Finalizar

**o bien**



activar el siguiente programa de servicio.

**6.18 Servicio nº 17 Borrar datos del proceso**

**Service** y a contin  Pulsar hasta que se indique Servicio nº 17. La pantalla muestra p. ej. 0016h esto significa: la última vez que se realizó fue tras 0016 horas de funcionamiento. 0 = en la memoria hay 0 juegos de datos almacenados

**SERVICIO 17**  
BORRAR DATOS PROCESO  
0016h 0

Mantener la tecla  pulsada por espacio de 5 seg.,  
o bien  ( el tiempo transcurre en la pantalla), sólo una vez transcurrido se

 borran los juegos de datos contenidos en la memoria.

 Finalizar

**o bien**



activar el siguiente programa de servicio.

**Atención:** En caso de transferencia a un PC mediante el programa FDS, los juegos de datos se borran automáticamente de la memoria.

### 6.19 Servicio nº 18 Escribir / leer parámetros del programa

Los datos de los programas de cocción están almacenados en la memoria de la unidad de mando.

El programa de servicio nº 18 “Escribir” ofrece la posibilidad de escribir los valores en la memoria del aparato para evitar la pérdida de los programas de cocción introducidos personalmente, en caso de que se sustituya la unidad de mando.

A fin de evitar la pérdida de datos, se debe ejecutar este procedimiento después de cualquier modificación de los programas de cocción.

Posteriormente, si fuera necesario, mediante el programa de servicio Leer se pueden volver a cargar los programas de cocción en la memoria de la unidad de mando.

 y a contin  Pulsar hasta que se indique Servicio nº 18.  
La pantalla muestra:

Utilizando las teclas, seleccionar:



escribir = escribir los valores en la memoria del aparato  
**o bien**  
leer = cargarlos en la memoria de la unidad de mando



Mantener la tecla  pulsada por espacio de 5 seg.,

o bien  ( el tiempo transcurre en la pantalla), sólo una vez transcurrido se  
transfieren los datos.

 Finalizar

**o bien**



activar el siguiente programa de servicio.

## 6.20 Servicio nº 19 Escribir / leer parámetros de servicio

Los datos Parámetros de servicio (para los valores estándar, véanse las instrucciones de uso programa de servicio nº 15) están almacenados en la memoria de la unidad de mando. El programa de servicio nº 19 "Escribir" ofrece la posibilidad de escribir los valores en la memoria del aparato para evitar la pérdida de los parámetros de servicio introducidos personalmente, en caso de que se sustituya la unidad de mando.

A fin de evitar la pérdida de datos, se debe ejecutar este procedimiento después de cualquier modificación de los parámetros de servicio.

Posteriormente, si fuera necesario, mediante el programa de servicio Leer se pueden volver a cargar los parámetros de servicio en la memoria de la unidad de mando.

**Service** y a contin 

Pulsar hasta que se indique Servicio nº 19.  
La pantalla muestra:

**SERVICIO 19**  
**PARÁMETROS PROGRAMA**  
Leer  
Escribir

Utilizando las teclas, seleccionar:



escribir = escribir los valores en la memoria del aparato  
*o bien*  
leer = cargarlos en la memoria de la unidad de mando

Mantener la tecla  pulsada por espacio de 5 seg.,



o bien (el tiempo transcurre en la pantalla), sólo una vez transcurrido se transfieren los datos.

**Service**

Finalizar  
*o bien*



activar el siguiente programa de servicio.

## 6.21 Servicio nº 20 Selección del idioma

**Service** y a contin 

Pulsar hasta que se indique Servicio nº 20.  
La pantalla muestra, p. ej.

**SERVICIO 20**  
**SELECCIÓN INIOMA**  
Espanol

Con las teclas



o bien



seleccionar deutsch, english, español, italiano o francais.

**Service**

Finalizar

*o bien*



activar el siguiente programa de servicio.

## 6.22 Mensajes de error Error 01 - Error 29

Si se produce un fallo, se muestra en la pantalla el mensaje Error xx.

El mensaje puede cancelarse pulsando la tecla Stop o apagando y encendiendo el aparato.

Si el fallo persiste, se repite el mensaje; el aparato no vuelve a funcionar hasta que se haya arreglado el fallo.

Los mensajes de fallo indicados a continuación requieren la puesta en contacto con el fabricante o con una empresa de asistencia técnica autorizada por éste, véase al respecto Servicio n° 8, Línea directa de asistencia telefónica.

Para detectar o comprobar un fallo, en la mayor parte de los casos resulta necesario abrir el aparato.

Para ello es imprescindible que se tengan en cuenta los puntos descritos en “**Advertencias de Seguridad**”.

Error 01	Temperatura de cocción sobrepasada en más de 20°C o conexiones del termopar intercambiadas.
Error 02	Temperatura de cocción durante el aumento sobrepasada en más de 30°C
Error 03	Fallo del sensor de temperatura, el ventilador se activa inmediatamente
Error 04	Fallo del interruptor de fin de carrera para la posición inferior del elevador
Error 05	Fallo del ventilador
Error 06	Fallo del motor del elevador
Error 07	Fallo de la medición del número de revoluciones
Error 08/ Error 09	Alimentación de tensión o fuente de alimentación (véase protección contra fallos de tensión)
Error 10	Mufla de cocción defectuosa.
Error 11	Memoria de datos llena, transferir datos a PC o borrarlos con el Servicio n° 17, véase Transferencia de datos.

### ERROR 1

Temp. De cocción > 20 °C  
Reinicie el sistema

### Otros mensajes de error:

Los mensajes de error Error 13 hasta Error 25 se refieren a fallos de los componentes electrónicos, así como a fallos en la comunicación entre la unidad de mando y la placa base.

Si se produce alguno de estos fallos, también es preciso ponerse en contacto con el fabricante o con una empresa de asistencia técnica autorizada por éste.

## 7 Transferencia de datos

El sistema FDS (**F**iring – **D**ata – **S**ystem ) permite transferir los datos de cocción a un PC y gestionarlos, para el control de calidad de los trabajos de cerámica dental.

El programa (software en CD ) con sus accesorios no está incluido en el volumen de suministro del aparato y puede encargarse con la ref. D 34230.

### 7.1 Activar el almacenamiento de datos

Para almacenar los datos de cocción, es preciso seleccionar “On” en el programa de servicio nº 11.

Con ello se logra que los datos de cocción sean almacenados en la memoria y puedan ser transferidos más adelante a un PC mediante el sistema FDS (**F**iring – **D**ata – **S**ystem ).

La memoria del aparato de cocción puede almacenar aprox. 300 programas de cocción, y después de una transferencia se borra automáticamente.

El mensaje de memoria llena, (Error – 11, Memory) se muestra con antelación, de modo que en cualquier caso todavía pueda almacenarse el programa de cocción en curso.

Si no se realiza la transferencia de datos al PC, es posible borrar la memoria con el programa de servicio nº 17.

Si la transferencia de datos está activada, al iniciarse un programa de cocción se muestra un número correlativo en la parte inferior derecha de la pantalla.

Este número correlativo automático debe ser anotado en su encargo, para permitir la posterior asignación del juego de datos registrado al pedido.

Este número correlativo se registra en el juego de datos como nº de encargo y se incluye en la transferencia.

El cable de conexión necesario para la transferencia (figura 1) está incluido en el juego de accesorios del programa para PC.

## 8 Tablas de cocción para VITA INCERAMAT

<b>SPINELL</b> <i>Técnica de barbotina</i>	<b>Prog. No.</b>	<b>Tiempo 1</b>	<b>Temp. 1</b>	<b>Tiempo 2</b>	<b>Tiempo 3</b>	<b>Temp. 2</b>	<b>Tiempo 4</b>
Cocción de sinterización inlays	1	0:00	120	0:00	2:00	1180	2:00
1ª cocción de sinterización estructuras de coronas	2	6:00	120	0:00	2:00	1120	2:00
2ª cocción de sinterización estructuras de coronas	3	0:00	120	0:00	1:00	1180	2:00

<b>ALUMINA</b> <i>Técnica de barbotina</i>	<b>Prog. No</b>	<b>Tiempo 1</b>	<b>Temp. 1</b>	<b>Tiempo 2</b>	<b>Tiempo 3</b>	<b>Temp. 2</b>	<b>Tiempo 4</b>
Cocción de sinterización	4	6:00	120	0:00	2:00	1120	2:00
Cocción de infiltración de vidrio de estructuras de coronas	5	0:00	200	0:00	0:30	1110	2:00
Cocción de infiltración de vidrio de estructuras de puentes	6	0:00	200	0:00	0:30	1110	6:00

<b>ALUMINA</b> <i>Elaboración mecanizada</i>	<b>Prog. No</b>	<b>Tiempo 1</b>	<b>Temp. 1</b>	<b>Tiempo 2</b>	<b>Tiempo 3</b>	<b>Temp. 2</b>	<b>Tiempo 4</b>
Cocción de infiltración de vidrio de estructuras de coronas	7	0:00	200	0:00	0:30	1140	1:00
Cocción de infiltración de vidrio de estructuras de puentes	8	0:00	200	0:00	0:30	1140	2:00

<b>ZIRCONIA</b> <i>Técnica de barbotina</i>	<b>Prog. No</b>	<b>Tiempo 1</b>	<b>Temp. 1</b>	<b>Tiempo 2</b>	<b>Tiempo 3</b>	<b>Temp. 2</b>	<b>Tiempo 4</b>
1ª cocción de sinterización	9	6:00	120	0:00	2:00	1000	2:00
2ª cocción de sinterización	10	0:00	120	0:00	1:00	1180	2:00
Cocción de infiltración de vidrio	11	0:00	200	0:00	0:50	1140	2:30

<b>Técnica sprint</b>	<b>Prog. No</b>	<b>Tiempo 1</b>	<b>Temp. 1</b>	<b>Tiempo 2</b>	<b>Tiempo 3</b>	<b>Temp. 2</b>	<b>Tiempo 4</b>
Cocción de sinterización	12	0:00	120	0:00	0:30	1120	2:00
Cocción de infiltración de vidrio de estructuras de coronas	13	0:00	200	0:00	0:30	1110	2:00

**A**

Advertencias de seguridad 4  
 Ajusta automático de la temperatura 15  
 Ajuste de la hora 16  
 Ajuste de la temperatura con sonda de plata 13  
 Aparato fuera de uso 3  
 Aumento de la temperatura 6

**B**

Borrar datos del proceso 19

**C**

Cargar en la memoria los ajustes básicos del programa 18  
 Consultar el número del aparato 12  
 Contador de horas de funcionamiento de la mufla de cocción 12  
 Contador de horas de funcionamiento totales 11

**D**

Datos eléctricos 2  
 Datos técnicos 2  
 Descripción general 2

**E**

Emplazamiento 3  
 Escribir / leer parámetros de servicio 20  
 Escribir / leer parámetros del programa 19

**F**

Fallo de tensión de la red 5  
 Formato fecha - hora 17  
 Función tecla STOP 11  
 Funciones de teclas 7  
 Funciones de teclas en el modo servicio 10  
 Fusibles 5

**G**

Guardar datos del proceso 15

**I**

Indicación del programa 6

Indicaciones sobre las placas de advertencia 4

**J**

Juego de prueba de plata 14

**L**

Limpieza del aparato 4  
 Línea directa de asistencia telefónica 12

**M**

Marca CE 5  
 Mensajes de error 21  
 Modificar valores del programa 9

**N**

Nº de software 12  
 Nº del programa 6

**P**

Pantalla claridad / contraste 16  
 Programas de cocción 6  
 Programas de servicio 10

**S**

Selección del idioma 21  
 Seleccionar programa 9

**T**

Tablas de cocción 23  
 Temperatura final 6  
 Tiempo de mantenimiento 6  
 Tiempo de mantenimiento de la temperatura final 6  
 Tiempo de señalización 11  
 Transferencia de datos 22

**V**

Valores básicos de servicio 17  
 Velocidad del elevador 10  
 Ventilador 5  
 Volumen de suministro 2